

Thés

Earl grey impérial	4,80 €
Thé parfumé pour la journée	
Casablanca	4,80 €
Menthe marocaine et Bergamote	
Thé à l'opéra	4,80 €
Thé vert vanillé aux Fruits rouges	
Darjeeling Princeton	4,80 €
Grand darjeeling	
Thé au Sahara	4,80 €
Thé rouge à la menthe – sans théine	

Cafés

Petit expresso	4,50 €
Grand expresso	4,50 €
Décaféiné	4,50 €
Cappuccino	5,00 €
Irish coffee	8,50 €
French coffee	8,50 €
Margnissimo	8,50 €
Amaretto coffee	8,50 €
Bonaparte coffee	8,50 €

Digestifs

Limoncello	7,00 €	Cointreau	7,50 €
Limoncello bio (Wervik)	8,00 €	Marie-Brizard	7,50 €
Orancello bio (Wervik)	8,00 €	Amaretto	7,50 €
Get 27	6,50 €	Armagnac	7,50 €
Get 31	6,50 €	Genièvre de Houle – Carte d'or	7,50 €
Captain Morgan – Jamaica Rum	7,00 €	Mandarine Napoléon	7,50 €
Ron Diplomatico	8,00 €	Poire N°1 Biercée	8,50 €
Rum Don Papa	9,00 €	Chartreuse verte VEP	15,00 €
Rhum Clément VSOP	10,00 €	«Liqueur des pères Chartreux» 54%	
Ron Brugal 1888	10,00 €	Eau de Villée de Biercée 40 %	7,00 €
Baileys	7,00 €	Eau-de-Vie de Framboise	8,50 €
Cognac Bisquit	7,50 €	Biercée 40 %	
Cognac Roffignac X.O.	12,50 €	Eau de vie de Vieille Prune	9,50 €
Poire Cognac	8,00 €	(Maison Gelas) 42 %	
Calvados V.S. Père Magloire	7,50 €	Liqueur Cordialor Maison Gelas	7,00 €
Grand Marnier	7,50 €		

Whisky

Whisky Johnnie Walker Red Label	6,50 €
Whisky Johnnie Walker Black Label (12 ans d'âge)	8,50 €
Whisky Johnnie Walker Swing	8,50 €
Chivas Regal 12 ans	8,50 €
Tomintoul – Glenlivet – 12 ans d'âge	9,00 €
Oban 14 ans 43 %	12,50 €
Single malt des Highlands de l'ouest, légèrement tourbé	
Lagavulin 16 ans 43 %	13,00 €
Single malt de l'île d'Islay très tourbé et iodé	
Dalwhinnie 15 ans 43 %	10,50 €
Single malt des Highlands du sud marqué par des notes de miel	
Glenkinchie 12 ans 43 %	10,00 €
Une vraie découverte vous attend à travers ce single malt des Lowlands subtil et charmeur.	
Cragganmore 12 ans 40 %	9,50 €
Un des plus complexes single malts du Speyside	
Talisker 10 ans 45,8 %	10,50 €
Single malt de l'île de Skye marqué par l'iode et les épices, il se révèle aussi fumé et poivré.	
The Macallan 12 ans 45,8 %	12,50 €
Nez : Un beau parfum subtilement fruité et sucré, avec une touche d'épices et de noix.	
Bouche: Le beau xères de Macallan, adoucit par un léger chêne sucré, des noix et de la vanille	

Apéritifs

Cocktails

Le Nano	9,00 €
Le Limoncello Royal (Limoncello, sirop de citron, champagne)	9,50 €
Le Mojito (Bacardi Reserva, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau pétillante)	9,50 €
Le Mojito Royal (Bacardi Reserva, citron vert, sucre, menthe fraîche, champagne)	10,50 €
Le Cuba Libre (Bacardi Reserva, citron vert, sucre, Coca Cola)	9,00 €
Le Spritz (Aperol, vin pétillant, eau gazeuse, rondelle d'orange)	7,80 €
Le Disaronno Sour-Jar (Amaretto et Jus de Citron)	9,00 €
Le Ginger Walker (Johnnie Walker Black Label, Canada Dry)	9,00 €
Le St Germain (liqueur de Sureau, Jus de Citron, Champagne)	9,50 €

Sans alcool

Le Mojito Virgin (Sprite, citron vert, sucre, menthe fraîche)	6,50 €
---	--------

Classiques

Coupe de Champagne Mailly Brut 1er Cru 11,00€

Picon Maison	8,50 €	Porto, Pineau, Martini	5,80 €
Picon vin blanc	6,50 €	Campari	5,80 €
Américano Maison	8,50 €	Pisang-Orange	7,00 €
Kir royal	11,00 €	Ricard	5,50 €
Kir vin blanc	5,80 €	Suppl. soda	+ 2,00 €

Gin

Buss N°509 Rapsberry	9.50 €
1 ^{er} gin à base de fruits frais créé en Belgique, tout est naturel tant la couleur que le goût. Baie de genièvre, angélique, vanille, réglisse, coriandre, guimauve, citron, cardamome, orange et framboise complètent le mélange initial d'herbes.	
Churchill's	10,50 €
Gin belge, élaboré à base des tabacs les plus fins au monde pour lui donner ce gout si particulier. On retrouvera également des arômes de vanille et de Mandarine. Le tabac n'est pas omniprésent, cela permet à chacun d'apprécier ce produit.	
Copperhead	12,00 €
Gin belge d'alchimiste aux 5 éléments essentiels : L'angélique, genièvre, cardamome, zeste d'orange et graines de coriandre	
Hendrick's	9,00 €
Gin écossais épicé aux 11 ingrédients classiques dont les baies de genièvre, Racine d'angélique, coriandre, écorces d'orange	
Bombay Sapphire	7,50 €
Gin anglais fin et doux élaboré à partir de plantes infusées à la vapeur	
Bombay Sapphire East	8,00 €
Gin anglais Sec marqué par des notes de citronnelles, poivre noir et amande	
Accompagnement de Toncis adaptés (Fever Tree Medittranean, Elderflower, Finley Tonic water)	+ 2,50 €

Bières

Stella Artois 5,2 % 25cl	2,80 €
Hoegaarden 4,9 % 33cl	3,50 €
Lefte Blonde 6,6 % 33cl	4,50 €
Duvel 8,5 % 33cl	4,90 €
Westmalle Triple 9,5 % 33cl	5,00 €
Orval 6,2 % 33cl	5,10 €
Zinne Bir Ale 5,8 %	5,30 €

Bières Locales

Simplex 4,5% 33cl (Dottignies)	4,60 €
Noir de Dottignies 9% 33cl (Dottignies)	5,60 €
XX Bitter 6% 33cl (Dottignies)	5,60 €
Béquin 6.5 % 33cl (Mouscron)	5,80 €
Baptiste 7,7% (Comines)	4,80 €
Cuvée des Trolls (Pipaix)	3,50 €
Rastamoine (Vezon)	5,50 €
Blanche 6 %, Blonde 7 %, Ambrée 5,3 %	

Entrées

Petite dégustation du jour (uniquement le midi en semaine)	12 €
Amuse gourmand Mesclun, Foie gras, Saumon fumé « Maison », Saint Jacques et Langoustine juste poêlées, Caviar Avruga	22 €
Salade de Homard tiède (1/2 homard) Asperges, Croûtons, Mesclun, tempura d'Oignons, Vinaigrette au Vinaigre de Framboise et Huile de Noisette	24 €
Inspirations de Saison	19 €
Foie gras de Canard Maison, Mousse et confit de Topinambour, Pain rustique aux Noix grillé	
Saint Jacques et Couteaux Ail doux, pointes d'Asperges, Brocoli Tikka Massala, mousseline au Poivre citronné	
Œuf basse température et Sot l'y laisse de Dinde Velouté de Beukenzwam, Sirop balsamique	

Plats

Filet pur de Bœuf Irlandais Sauce Poivre ou Archiduc, Pommes Frites fraîches et Mesclun	32 €
Amuse gourmand Mesclun, Foie gras, Saumon fumé « Maison », Saint Jacques et Langoustines juste poêlées, Caviar Avruga	31 €
Penne enrobées de Parmesan, Scampis grillés, Roquette, Epinards, brunoise de Tomates fraîches, Huile de Truffe	25 €
Inspirations de Saison	27 €
Lotte Asperges et jus d'Oignons, fondue de Poireaux, Risotto de Riz sauvage au Fromage de Watou	
Carré d'Agneau Flan de Pomme de terre, Fenouil au Pourpier, Légumes d'entre-saison juste poêlés	
Caille des Dombes farcie aux Lardons et Ris de Veau Jus de Rôti, Haricots verts, Ratte du Touquet à la fleur de sel et Chou-Fleur brûlé	

Desserts

Assortiment de 4 Fromages sélectionnés par nos soins	9.50 €
Glace vanille tournée minute Espuma Moka, Chocolat tiède de Saint Domingue	9.50 €
Inspirations de Saison	9.50 €
Tarte au Citron Yaourt glacé et Meringue	
Tom puce au Chocolat bitter Glace à la Mangue	
Ile flottante aux Amandes Crème Anglaise Pistache, Caramel au Lait	

Menu Inspiration de Saison

Entrée + Plat + Dessert au choix	48 € (Vins inclus 63 €)
2 Entrées + Plat + Dessert au choix	58 € (Vins inclus 75 €)

Homards et Fruits de Mer

Huîtres creuses de Bretagne 15 € les 6 - 19 € les 9 - 24 € les 12	
Assiette des Richesses de la Mer Cocktail de Fruits de mer, Saumon fumé, Huîtres creuses, Langoustines, Gambas, Pandalous, Palourdes, Bigorneaux, Crevettes grises, pince de Tourteau	26 €
Plateau de Fruits de Mer « Belle Escapade » Huîtres creuses, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Palourdes, Crevettes, Bulots, Bigorneaux	34 €
Plateau de Fruits de Mer « Escapade royale » 1/2 Homard, Huîtres creuses, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Palourdes, Crevettes, Bulots, Bigorneaux	49 €
Plateau « Tout Crustacés » 1/2 Homard, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Crevettes grises, Pince de Tourteau	46 €
Salade de Homard tiède (1 homard entier) Asperges, Croûtons, Mesclun, tempura d'Oignons, Vinaigrette au Vinaigre de Framboise et Huile de Noisette	43 €
Homard entier grillé à l'Armoricaine, Penne au Parmesan	43 €
Homard entier rôti décortiqué, Asperges et jus d'Oignons, fondue de Poireaux, Risotto de Riz sauvage au Fromage de Watou	43 €

Menu Découverte

Le Chef Alex vous conçoit un Menu «Imaginé»
2 Entrées + Plat + Dessert 59 € (Vins inclus 76 €)

Lunch

Les Produits du Marché (Uniquement le midi en semaine)
Petite Entrée + Plat 24 €

Aussi à emporter ...

Les Homards (froids) et Fruits de mer peuvent aussi être emportés !
N'hésitez pas à nous consulter !